

## **BAB IX**

### **KESIMPULAN**

#### **A. Proses dan Teknik**

Lokasi	: Jalan Ploso Timur VII nomor 28, Surabaya
Hasil produksi	: <i>Strawberry Smoothie</i>
Lama operasi produksi	: 3 jam per hari
Kapasitas produksi/hari	: 100 botol (@250 mL)
Harga jual produk	: Rp. 15.000,00/botol
Utilitas	a. Air : 10 m <sup>3</sup> per bulan
	b. Listrik : 148.000 kwh per bulan
	c. LPG : 8,2 kg per bulan

#### **B. Manajemen Perusahaan**

Bentuk Usaha	: Badan usaha perseorangan (UMKM)
Jumlah Tenaga Kerja	: 3 orang

#### **C. Aspek Ekonomi**

Investasi Modal Tetap (FCI)	: Rp. 18.626.595,00
Modal Kerja (WCI)	: Rp. 23.847.497,30
Modal Investasi (TCI)	: Rp. 42.474.092,30
Biaya Produksi (MC)	: Rp. 305.490.592,00
Biaya Umum (GE)	: Rp. 19.499.399,50
Biaya Produksi Total (TPC)	: Rp. 324.989.991,00
Biaya Variabel (VC)	: Rp. 85.499.399,50
Biaya Tetap (FC)	: Rp. 12.320.600,00

#### **Laju Pengembalian Modal (ROR)**

Sebelum Pajak	: 82,43%
Sesudah Pajak	: 78,19%

Waktu Pengembalian Modal (POT)

Sebelum Pajak : 13,95 bulan

Sesudah Pajak : 14,68 bulan

Hasil penjualan produk/tahun : Rp. 360.000.000

Titik Impas (BEP) : 51,32%

D. Evaluasi Usaha *Strawberry Smoothie*

Usaha *Strawberry Smoothie* yang sudah direalisasikan selama dua bulan serta evaluasi yang telah dilakukan, berprospek untuk dilanjutkan dan dikembangkan.

## DAFTAR PUSTAKA

- Bejan, A. and A. Kraus. 2003. *Heat Transfer Handbook*. Canada: John Wiley and Sons, Inc.
- Cawnpore Monochem Industries. 2017. *Carboxymethyl Cellulose (CMC)*. <http://www.cmimart.com/carboxymethyl-cellulose-cmc--3447616.html> (Diakses 9 Februari 2018).
- Darwis, V. 2007. *Budidaya, Analisis Usahatani, dan Kemitraan Stroberi Tabanan, Bali*. Jakarta: Pusat Analisis Sosial Ekonomi dan Kebijakan Pertanian.
- DeMan, M.J. 1989. *Kimia Makanan*. Penerjemah: K. Padmawinata. Bandung: ITB-Press.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 1981. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Jakarta: Depkes RI.
- Estiasih, T. 2014. *Pasteurisasi*. [tetiestiasih.lecture.ub.ac.id/files/2014/09/PASTEURISASI1.pdf](http://tetiestiasih.lecture.ub.ac.id/files/2014/09/PASTEURISASI1.pdf) (Diakses 15 April 2018).
- Fardiaz, S. 1992. *Mikrobiologi Pangan I*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Fennema, O.R. 1996. *Food Chemistry Third Edition*. New York: Marcel Dekker Inc.
- Gunawan, L.W. 2011. *Stroberi*. Jakarta: Penebaw Swadaya. Hal. 81.
- Harjiyanti, M.D., Y.B. Pramono. dan S. Mulyani. 2013. Total Asam, Viskositas, dan Kesukaan pada *Yoghurt Drink* dengan Sari Buah Mangga (*Mangifera indica*) sebagai Perisa Alami, *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 2 (2): 104-107.
- Heragu, S.S. 2006. *Facilities Design*. USA: iUniverse.
- Kholmi, Masiyal. 2003. *Akuntansi Biaya*. Yogyakarta: BPFE.

- Koswara, S. 2009. *Teknologi Pengolahan Pangan*. Jakarta: Erlangga.
- Kristiyanti, M. 2012. Peran Strategis Usaha Kecil Menengah (UKM) Dalam Pembangunan Nasional, *Majalah Ilmiah INFORMATIKA*. 3 (1).
- Kurniawan, I. dan R.D.M. Putri. 2013. Alat Pemantau Kestabilan Pasteurisasi Susu, *Jurnal Teknik Elektro*. 5 (2): 69-74.
- Kusuma, H.R., T. Ingewati., N. Indraswati., dan Martina. 2007. Pengaruh Pasteurisasi Terhadap Kualitas Jus Jeruk Pacitan, *Jurnal Widya Teknik*. 6 (2): 142-151.
- Legowo, A.M., Kusrahayu dan S. Mulyani. 2009. *Teknologi Pengolahan Susu*. Semarang: Universitas Diponegoro.
- Lewis, R.A. 2002. *CRC Dictionary of Agricultural Sciences*. Florida: CRC Press.
- Myers, S and C. Steendahl. 2005. *Healthy Breakfast Smoothies*. HealthyMenuMailer.com (Diakses 1 Oktober 2017).
- Octaviani, L.F. dan A. Rahayuni. 2014. Pengaruh Berbagai Konsentrasi Gula Terhadap Aktivitas Antioksidan dan Tingkat Penerimaan Sari Buah Buni (*Antidesma bunius*), *Journal of Nutrition College*. 3 (4): 958-965.
- Prasetyo, B.B., Purwadi dan D. Rosyidi. 2014. CMC (*Carboxy Methyl Cellulose*) Addition of Guava (*Psidium guajava*) Cider Honey Based On pH, Viscosity, Total Molds, and Organoleptic Quality, *Jurnal Fakultas Peternakan, Universitas Brawijaya*. 1 : 1-8.
- Roswitasari, L.D. 2012. Analisis Faktor-faktor yang Mempengaruhi Perilaku Konsumen dalam Keputusan Pembelian Susu Cair Ultra Milk, *Skripsi S-1*, Fakultas Ekonomi dan Manajemen Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Science Daily. 2017. *Natural Compound Shows Promise Against Huntington's Disease*.  
<https://www.sciencedaily.com/releases/2010/11/101115151942.htm>  
 (Diakses 9 Februari 2018).

- Singh, R. P. and D.R. Heldman. 2009. *Introduction to Food Engineering 4<sup>th</sup> edition*. USA: Academic Press.
- Standar Nasional Indonesia. 2014. *Susu UHT (Ultra High Temperature)*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Stonyfield Organic. 2018. *Low Fat Strawberry Smoothies*. USA: Stonyfield Farm, Inc.  
[www.stonyfield.com/products/yogurt/smoothies/strawberry](http://www.stonyfield.com/products/yogurt/smoothies/strawberry) (Diakses 9 Februari 2018).
- Sumarni, S., M.Z. Muzakkar. dan Tamrin. 2017. Pengaruh Penambahan CMC (*Carboxy Methyl Cellulose*) Terhadap Karakteristik Organoleptik, Nilai Gizi dan Sifat Fisik Susu Ketapang (*Terminallia catappa L.*), *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*. 2 (3): 604-614.
- Suryani, L., Bramantya. dan R.P. Sutanto. 2015. Perancangan Promosi Minuman Fresco Smoothie Sebagai Minuman Sehat di Surabaya, *Jurnal DKV Adiwarna*. 1 (6): 1-13.
- Sutomo, B. 2010. Mengenal Jus, Smoothie, Lassi dan Milkshake. <http://www.sahabatnestle.co.id/content/viewww/mengenal-jus-smoothie-lassi-dan-milkshake> (Diakses 26 Maret 2018).
- Tranggono, S., Haryadi, Suparmo, A. Murdiati, S. Sudarmadji, K. Rahayu, S. Naruki, dan M. Astuti. 1991. *Bahan Tambahan Makanan (Food Additive)*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi UGM.
- Yamit, Z. 1998. *Manajemen Produksi dan Operasi. Cetakan Kedua*. Yogyakarta: BPFE.